



# QUERTANIN® Q1

Taninuri elagice de calitate, din lemn de dud, extrase din inima lemnului de stejar francez și american.

Pentru utilizare după vinificare în vinuri roșii, rosé și albe.

*Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie în conformitate cu actualul regulament (UE) 2019/934.*

## SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

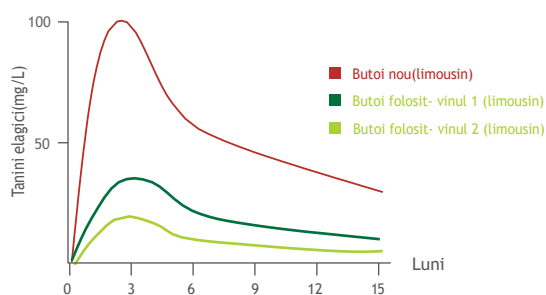
QUERTANIN® Q1 este un preparat de taninuri elagice utilizat în învechire, care acționează asupra structurii taninice și contribuie la echilibrul vinurilor.

- Reglează fenomenele redox în timpul învechirii în butoaie sau al microoxigenării.
- În butoaie folosite recrează un mediu bogat în taninuri elagice, identic cu cel găsit în butoaiele noi.
- Facilitează clarificarea.

## REZULTAT EXPERIMENTAL

- Conținutul de tanin extras din stejar este mai mic în butoaiele folosite. Efectul protector al ellagitaninului este diminuat, iar vinul devine supus oxidării premature. Adăugarea de QUERTANIN® Q1 permite recrearea calităților de tampon asigurate de taninurile extrase din butoaie noi și protejează vinul de fenomenele de oxidare.

CONȚINUTUL DE TANIN ÎN BUTOAIE



## CARACTERISTICI FIZICE

Aspect ..... pulbere      Culoare ..... maro închis  
Solubilitate ..... complet

## ANALIZĂ CHIMICĂ

Taninuri (%) .....	> 65	Arsenic (ppm) .....	< 3
Umiditate (%) .....	< 10	Fier (ppm) .....	< 50
Cenușă (%) .....	< 4	Plumb (ppm) .....	< 2
Substanțe insolubile (%) .....	< 2	Mercur (ppm) .....	< 1
		Cadmium (ppm) .....	< 1

## PROTOCOL DE UTILIZARE

### DOZAJ

*În Codexul oenologic se specifică faptul că taninurile "nu trebuie să modifice proprietățile olfactive și culoarea vinului". Prin urmare, dozele vor varia în funcție de matricea vinului și se vor stabili în urma unor teste.*

- Păstrarea prospețimii aromatice în vinurile albe și roze: 2 - 5 g/hL (20 - 50 ppm).
- Învechirea vinurilor roșii: 5-10 g/hL (50 - 100ppm).

### IMPLEMENTARE

Se recomandă adăugarea de QUERTANIN® Q1 cu cel puțin două săptămâni înainte de îmbuteliere.

*În cazul vinurilor albe stabilizate cu CMC (stabilizare tartrică), adaosul de taninuri spre sfârșitul învechirii poate afecta stabilitatea coloidală; după adăugare se recomandă să se efectueze sistematic noi teste de stabilitate a proteinelor.*

## RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 4 ani.

## AMBALARE

Pungă de 500 g - cutie de 10 kg.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*